thermomix

THERMOMIX TM31

MANUAL DE INSTRUÇÕES Manter para consultas futuras!









VORWERK

ÍNDICE

Nota: Todas as instruções de serviço aplicam-se para os modelos Thermomix TM31-1C para 220 ... 240 V e Thermomix TM31-4C para 110 ... 127 V

NOTAS PARA SUA SEGURANÇA ⚠

A Thermomix TM31 foi concebida para uso doméstico (bem como para aplicações similares, por exemplo, em hotéis e restaurantes) e está em conformidade com as normas de segurança atualizadas. Para sua segurança, por favor leia cuidadosamente estas instruções de funcionamento antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez e certifique-se de que tem especial atenção ao seguinte:

Deve guardar este Manual de Instruções para futuras consultas. Este Manual de Instruções é parte integrante da Thermomix TM31, por isso tenham sempre este junto da máquina, quando a mesma for utilizada por outra pessoa. Não é aconselhável a utilização da Thermomix TM31 por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que supervisionados ou instruídos por alguém responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser sempre supervisionadas para assegurar que não brincam com este equipamento.

A Thermomix TM31 está em conformidade com as normas de segurança do país em que tiver sido vendida por um representante autorizado da Vorwerk. A conformidade com as normas de segurança não ficará assegurada se a Thermomix TM31 for usada em qualquer outro país. Assim, a Vorwerk não assume a responsabilidade por quaisquer danos daí resultantes.

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza, e também se o aparelho ficar sem uso durante muito tempo.
- Não mergulhe a Thermomix TM31 dentro de água. Limpe apenas com um pano úmido. Não permita que entre água ou sujeira para o seu interior.
- Inspecione regularmente o seu aparelho e seus respectivos acessórios, incluindo o copo de mistura e o cabo de conexão, para detectar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança. Se detectar algum dano, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.
- A Thermomix TM31 só deverá ser reparada por um técnico autorizado pela Vorwerk. Isto diz igualmente respeito a quaisquer danos ocorridos no cabo de ligação, que só poderá ser substituído pelo serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk. Os trabalhos de reparação mal feitos ou um manuseamento inadequado poderão constituir graves riscos para o utilizador.

Perigo de corte da Lâmina Misturadora

- Não toque nas pás da lâmina misturadora. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo segure sempre pela parte superior da lâmina.

Perigo de queimaduras devido a alimentos quentes respingados

- Não deverá exceder a capacidade máxima de enchimento que é de 2 litros.
- Utilize as marcas de graduação do copo de mistura.
- Use a Thermomix TM31 só se o anel vedante da tampa estiver limpo e corretamente instalado. Examine o anel vedante regularmente, a fim de detectar possíveis danos. No caso de haver danos ou vazamentos, troque o anel vedante imediatamente (no máximo após 2 anos).
- Só abra a tampa do copo de mistura depois que a comida preparada parar de mexer. Isto é especialmente importante no caso de serem usadas altas velocidades, acima da velocidade 5.
- Nunca tente abrir à força a tampa do copo de mistura. Só abra a tampa do copo de mistura após o seletor de velocidade estar a apontar para a posição de tampa aberta.
- Nunca use o botão turbo, nem aumente de repente a velocidade, quando estiver a preparar alimentos quentes (temperatura acima de 60ºC), especialmente se eles não foram aquecidos no Thermomix TM31. Nunca segure o copo de medida quando estiver a preparar alimentos quentes.
- Tenha cuidado com pequenos respingos de comida quente que possam escapar pelo bocal da tampa do copo de mistura. Coloque o copo de medida corretamente na abertura, deixando-o no lugar, especialmente ao preparar comidas quentes (por ex. marmeladas, sopas) com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10, turbo).
- Quando triturar alimentos quentes (com temperaturas acima de 60 °C) não segure no copo de medida ou utilize o botão turbo.
- Não use a temperatura Varoma para aquecer ou cozer grandes quantidades de comida.
- Quando utilizar a temperatura Varoma selecione apenas velocidades baixas (–2). Velocidades altas poderão provocar respingos de comida quente ou saída de líquido.
- Coloque a sua Thermomix TM31 sobre uma superfície sólida, nivelada e não-aquecível, especialmente quando usar a Varoma.
- Certifique-se de que posiciona a Varoma corretamente sobre o copo de mistura e o aparelho.
- Nunca rode o seletor de velocidade rapidamente para a Posição OPEN ao misturar comida quente a velocidades superiores a 4, inclusive. Opte sempre por selecionar o nível de velocidade 1 durante, pelo menos, 3 segundos antes de passar para a posição OPEN.

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água quente

- Tenha em atenção o vapor que escapa pelas aberturas laterais e superiores da Varoma.
- Segure a Varoma apenas pelas pegas laterais.
- Nunca utilize a Varoma sem a respectiva tampa
- Segure na tampa da Varoma de forma a que o vapor que se escapa ou qualquer líquido quente que escorra não possa entrar em contato consigo.
- Tenha em atenção que quando retira da base a unidade Varoma, o vapor quente continua a sair pela abertura existente do bocal da tampa do copo de mistura.
- Deverá manter as crianças afastadas do aparelho quando estiver a utilizar a Varoma e avisá-las dos perigos do vapor e da condensação de água quente
- Certifique-se sempre que a tampa do copo de mistura e algumas saídas da Varoma estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.

Perigo de queimaduras em contato com peças quentes

- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças e previna-as que o copo de mistura e a Varoma aquecem.

Perigo de ferimentos devido a alimentos frios escorridos (temperatura abaixo de 60ºC)

- Segure firmemente o copo de medida quando estiver a usar o Thermomix TM31 com velocidades médias (3–6) e mais altas (7–10), ou quando pressionar o botão turbo a fim de picar ou bater alimentos frios.

Perigo de ferimento por uso indevido de utensílios ou do equipamento

- Use só os utensílios fornecidos com a Thermomix TM31 (páginas 10–11) ou utensílios originais da Vorwerk Thermomix.
- Nunca use a Thermomix TM31 com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Thermomix.
- Use apenas o copo de medida para tapar o bocal da tampado copo de mistura. Não tape a tampa do copo de mistura com toalhas ou objetos semelhantes.
- Use apenas a espátula com o disco de segurança para mexer os alimentos no copo de mistura. Não utilize quaisquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos na lâmina misturadora rotativa e causar ferimentos.
- Feche a tampa do copo de mistura antes de inserir a espátula pelo bocal da tampa do copo de mistura.

Danos materiais

A Thermomix TM31 poderá deslizar

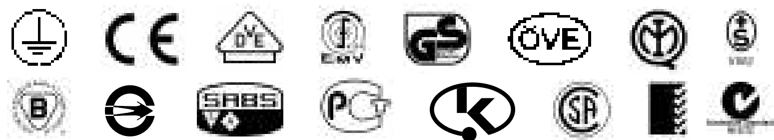
- Coloque a sua Thermomix TM31 sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e não-aquecível, de modo a que não deslize. Mantenha a Thermomix TM31 suficientemente distanciada do bordo desta superfície para evitar que o aparelho caia ao chão. Quando estiver a amassar ou a cortar alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo de mistura que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que o aparelho se mova. Não deixe o equipamento a trabalhar sem supervisão, pois poderá cair da superfície de trabalho.

Risco de danos

- **Por vapor:** Quando utilizar a máquina e/ou a Varoma certifique-se que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.
- **Por fontes externas de calor:** Mantenha uma distância suficiente entre o aparelho e fontes de calor externas tais como radiadores, placas quentes, etc. Nunca coloque a Thermomix ou o seu cabo de conexão sobre qualquer fonte de calor (por ex. placas quentes, elementos de cozinhar, fogões ou fornos) porque uma ligação não intencional dos mesmos poderá causar danos no aparelho.
- **Por escoamento de comida:** Garanta que o anel vedante da lâmina de mistura está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozinhada poderá escorrer para o interior da máquina e danificá-la.
- **Por insuficiente arrefecimento da Thermomix TM31:** garanta sempre que as aberturas de ventilação laterais de ambos os lados da máquina fiquem livres de respingos de gordura, comida ou outras que possam tapá-las, senão podem ocorrer outros danos na máquina.
- **Por uso impróprio:** Use a Thermomix TM31 só com corrente alternada e com uma tomada elétrica devidamente instalada por um técnico. A voltagem e a frequência da corrente elétrica devem corresponder aos dados na placa de identificação (afixada na parte de baixo do aparelho).

DADOS TÉCNICOS

Homologações



Motor	Sem manutenção, motor Vowerk de elevada relutância e uma potência nominal de 500 W. Velocidade continuamente ajustável de 100 a 10200 rpm (velocidade de mistura de 40 rpm). Regulação especial da velocidade (modo Espiga) para preparação de massa. Proteção eletrônica do motor para evitar sobrecargas.
Sistema de aquecimento	Consumo elétrico 1000 W. Protegido contra sobreaquecimento.
Balança incorporada	Gama de medição de 5 a 100 g em incrementos de 5 g; 100 a 2000 g em incrementos de 10 g (até máx. de 6 kg).
Corpo da máquina	Material plástico de alta qualidade
Copo de mistura	Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima 2 litros.
Alimentação	Apenas para corrente alternada de 220…240 V 50/60 Hz ou 110…127 V 60 Hz (ver detalhes). Consumo de potência máximo 1500 W. Cabo de ligação com enrolador, 1 m de comprimento.

Detalhes	**Brasil (tensão 220 V)**	**Brasil (tensão 110 V)**
Motor	500 W	400 W
Sistema de aquecimento	1000 W	900 W
Potência máxima	1500 W	1300 W
Corrente	220 V	110 V

Dimensões e Peso	**exclu. Varoma**		**Varoma**	
Thermomix TM31	Altura	30,0 cm	Altura	11,8 cm
	Largura	28,5 cm	Largura	38,5 cm
	Profundidade	28,5 cm	Profundidade	27,5 cm
	Peso	6,3 kg	Peso	0,8 kg

INTRODUÇÃO/SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Caro cliente

Parabéns por ter escolhido a Thermomix TM31.

Durante uma demonstração da Thermomix TM31, você teve a oportunidade de observar de perto o que chamamos «a revolução na sua cozinha». Um Agente experiente Thermomix fez-lhe uma demonstração de todas as opções oferecidas por este aparelho, e com ele pôde constatar que o manuseamento da Thermomix TM31 é rápido e fácil.

Agora está seguramente ansioso por finalmente poder experimentá-lo, para ver como é que o seu novo e fiel parceiro vai tornar a sua cozinha mais rápida, fácil e segura. Cozinhar com a Thermomix permite-lhe ganhar tempo para outras atividades.

O manual de instruções permite-lhe adaptar-se à sua nova Thermomix passo a passo. Leia-o cuidadosamente. A cada passo verá igualmente que ao conceber este produto de alta qualidade tivemos a preocupação de satisfazer os interesses e as necessidades dos nossos clientes, desde as primeiras fases de desenvolvimento até à produção final.

A facilidade de compreensão passo a passo do modelo das nossas receitas permite-lhe preparar todas as refeições e pratos sem elevados conhecimentos culinários.

Desejamos a você, à sua família e amigos, o máximo proveito e divertimento com a sua nova Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Se tiver alguma questão ou dificuldade por favor não hesite em contatar:

O seu agente Thermomix TM31:

Nome ____________________
Telefone ____________________
Fax ____________________
Celular ____________________
Email ____________________

Centros de Assistência Thermomix TM31:
Ver página 42

Vorwerk International Strecker & Co.
INFINITO COMERCIO, IMPORTACAO, EXPORTACAO E SERVICOS LTDA
AV ENGENHEIRO LUIS CARLOS BERRINI 1694/1700
ANDAR 15 CONJ 1508
04.571-000 CIDADE MONCOES - SÃO PAULO - SP

09.221.014/0001-00.

Este manual de instruções está disponível em outras línguas em www.thermomix.com

Versão: 20120816/230_120

A SUA THERMOMIX TM31

Depois de abrir a embalagem por favor certifique-se de que todos os componentes da Thermomix TM31 estão incluídos. Estes componentes são:

- A Thermomix TM31 incluindo o copo de mistura e a tampa
- Cesto para cozinhar/escorrer
- Acessório para misturar/mexer (tipo borboleta)
- Copo de medida
- Espátula
- Varoma
- Livro de Receitas
- Manual de Instruções













1 Base do aparelho
2 Copo de mistura
3 Base do copo de mistura
4 Anel vedante da lâmina misturadora
5 Lâmina misturadora

9 Tampa do copo de mistura
10 Acessório para mexer (tipo borboleta)
11 Espátula com disco de segurança
12 Cesto para cozinhar/escorrer
13 Copo de medida
14 Anel vedante da tampa do copo de mistura

Varoma
6 Tampa da Varoma
7 Tabuleiro da Varoma
8 Recipiente Varoma

ANTES DE UTILIZAR O SEU APARELHO

Parabéns por ter adquirido a sua Thermomix TM31!

Antes de utilizar a sua Thermomix TM31 pela primeira vez assista a uma demonstração com um Agente qualificado da Thermomix e familiarize-se com a mesma.



Antes de utilizar o seu aparelho

Certifique-se que a sua Thermomix TM31 está colocada numa superfície limpa, estável e não deslizante. Mantenha a sua Thermomix TM31 sempre no mesmo local na sua cozinha, de forma a poder utilizá-la facilmente. Limpe cuidadosamente a sua Thermomix TM31 antes de utilizar pela primeira vez. Siga as instruções indicadas no capítulo sobre limpeza (página 36).



Como instalar corretamente o copo de mistura

Antes de instalar o copo de mistura certifique-se sempre que o seletor de velocidade foi regulado para a posição ① . Instale o copo de mistura com a pega dirigida para a frente e empurre suavemente para a posição ②.

O copo de mistura estará corretamente instalado se a pega estiver virada para a frente, tal como mostrado na figura ②, e se o próprio copo estiver fixo de modo seguro ao aparelho. Para fechar corretamente o copo de mistura coloque a tampa do copo de mistura verticalmente sobre o copo de mistura ③. O marcador deverá estar voltado para a pega. Em seguida, gire a tampa o mais possível para a esquerda no sentido horário ④ até ouvir um «clique» de encaixe. Preste atenção para girar a tampa até ao fim. Rode o seletor de velocidade para a posição de tampa fechada ; caso contrário a Thermomix TM31 não poderá ser ligada.





⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por projeção de comida
Nunca tente abrir à força a tampa do copo de mistura. Abra a tampa do copo de mistura só quando o seletor de velocidade estiver ajustado para a posição de tampa aberta .

Como remover a lâmina misturadora

Para retirar a lâmina misturadora: Com uma mão segure o copo de mistura, com a outra mão rode a base do copo de mistura 30 graus no sentido horário, e puxe a base do copo de mistura para baixo ⑤. Com cuidado, segure a parte superior da lâmina misturadora e retire-a juntamente com o seu anel vedante ⑥.





⚠ CUIDADO

Perigo de corte da lâmina misturadora
Não toque nas pás da lâmina misturadora. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo segure sempre pela parte superior da lâmina.

IMPORTANTE:

Tome as devidas providências para evitar que a lâmina misturadora caia acidentalmente.

Como instalar a lâmina misturadora

Para voltar a instalar a lâmina misturadora siga os mesmos passos indicados para retirar a lâmina, na ordem inversa.

Coloque a lâmina misturadora novamente no copo de mistura ① empurrando-a através da abertura existente na parte inferior do copo ②.





NOTA

Risco de danos por derramamento de comida:
Garanta que o anel vedante da lâmina de mistura está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozida poderá escorrer para o interior da máquina e danificá-la.

Agora reaplique a base do copo de mistura por baixo na lâmina misturadora. Com uma mão empurre a lâmina misturadora através do orifício na base do copo de mistura. Com a outra mão, segure o copo de mistura e rode (ao mesmo tempo) a base do copo de mistura 30 graus no sentido anti-horário, a fim de bloquear ③.



ACESSÓRIOS

Antes de utilizar a sua Thermomix TM31 gostaríamos de lhe apresentar os seus acessórios mais pormenorizadamente. Eles são a prova de um design bem pensado. Todas as peças foram concebidas de forma inteligente e servem vários objetivos.

Copo de Mistura

No interior e no exterior do copo de mistura existem marcas que indicam o nível de enchimento ④. Cada marca corresponde a 0,5 litros. A capacidade máxima do copo de mistura é de 2 litros. ⑤.



⚠ CUIDADO

Perigo de Queimaduras por projecção de comida

- Não deverá exceder a capacidade máxima de enchimento que é de 2 litros.
- Utilize as marcas de graduação do copo de mistura.



Base do copo de mistura

A base do copo de mistura ⑥ é utilizada para apertar ou soltar a lâmina no interior do copo. O copo inteiro pode ser colocado sobre qualquer superfície de trabalho. Não é necessário colocar nenhuma proteção ou apoio por baixo do copo.



IMPORTANTE:

A base do copo de mistura deverá rodar até ao fim de forma a ficar bloqueada. Se a parte inferior não ficar bem instalada, poderá danificar outras peças da Thermomix.

Tampa do copo de mistura





A tampa do copo de mistura é utilizada para fechar o copo de mistura. Por razões de segurança a sua Thermomix TM31 não funciona até que a tampa esteja colocada e corretamente bloqueada. Nunca tente forçar a abertura da tampa quando o aparelho estiver bloqueado.

Não se esqueça de instalar corretamente o anel vedante na tampa. Para isso, coloque a tampa ao contrário sobre a sua superfície de trabalho e encaixe o anel na tampa exercendo pressão sobre as três dobradiças, deverá ouvir um «clique» (1). O anel vedante evita que os líquidos ou os alimentos que deseja cozinhar se escapem por entre o copo de mistura e a tampa.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por respingo de comida quente
Use a Thermomix TM31 só se o anel vedante da tampa estiver limpo e corretamente instalado. Examine o anel vedante regularmente. No caso de haver danos ou vazamentos, troque o anel vedante imediatamente (no máximo após 2 anos).

Ao limpar a tampa do copo de mistura, limpe o anel vedante separadamente.

Copo graduado

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por respingo de comida

- Tenha cuidado com pequenos respingos de comida quente que possam escapar pelo bocal da tampa do copo de mistura. Coloque o copo graduado correctamente na abertura, deixando-o no lugar, especialmente ao preparar comidas quentes (por ex. marmeladas, sopas) com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10, turbo).
- Não cubra a tampa do copo de mistura com toalhas ou objetos semelhantes.

O copo graduado é uma peça com inúmeras funções: é uma tampa utilizada para evitar perdas de calor pela tampa do copo e que evita que os alimentos que estão a ser cozinhados possam transbordar. O copo de medida pode ser utilizado para medir ingredientes. Um copo de medida cheio até à borda contém 100 ml, e um copo de medida meio cheio (marca intermédia) equivale a 50 ml.

Coloque sempre o copo de medida no bocal da tampa com a abertura virada para cima (2).

Só nos casos em que utilizar a borboleta coloque o copo de medida com a abertura virada para baixo. Se desejar adicionar algum líquido não é necessário retirar o copo de medida. Basta apenas deitar o líquido pela tampa. Este escorrerá gradualmente para o interior do copo de mistura.

Para adicionar ingredientes através do bocal existente na tampa levante o copo de medida e deite-os para dentro do copo de mistura.



Cesto para cozinhar/escorrer

O cesto para cozinhar/escorrer da Thermomix TM31 é fabricado em plástico de alta qualidade. À semelhança do copo graduado, o cesto também tem várias funções:

- Filtre sumos de frutas e vegetais. Triture e faça puré na Thermomix TM31, em seguida insira o cesto para cozinhar/escorrer no copo de mistura, use-o como coador para retirar o líquido. Quando verter o suco utilize a espátula para segurar o cesto ③.
- Os alimentos delicados como almôndegas de carne e de peixe que não devem ser preparados em conjunto no copo de mistura, deverão ser colocados no cesto. Poderão, assim, ser estufados.
- Para cozinhar acompanhamentos (ex. Arroz, batatas).



Retirar o cesto requer pouco esforço: coloque a espátula no entalhe do próprio cesto ④ para cozinhar/escorrer e levante-o ⑤. A espátula pode ser retirada em qualquer altura.

- Os pés existentes na parte inferior do cesto ⑥ permitem que o suco escorra dos alimentos que estão no interior do cesto.
- No caso de cozinhar alimentos que contenham muita água (ex. tomate) coloque o cesto para cozinhar/escorrer em cima da tampa ⑦ em vez do copo de medida.







Espátula





A espátula ① é outro exemplo do design inteligente da Thermomix.

- A espátula da Thermomix TM31 é o único instrumento que pode utilizar para misturar ou mexer os ingredientes no interior do copo de mistura. Empurre-a pela parte de cima para o interior do copo através do bocal existente na tampa ②. O disco de segurança assegura que a espátula não fica presa na lâmina. Isto significa que pode utilizar a espátula enquanto cozinha, escorre ou corta os alimentos.
- A espátula deve ser utilizada para rapar todos os ingredientes do copo de mistura. A ponta da espátula tem a forma exata para caber entre o conjunto da lâmina misturadora e a parede do copo de mistura.
- A espátula possui um disco de segurança com uma forma especial para garantir que não roda sobre a superfície de trabalho.
- Quando estiver a passar sucos de frutas ou vegetais utilize a espátula para segurar o cesto na posição correta.
- Retirar o cesto de cozinhar/escorrer não requer esforço se utilizar a espátula (veja a página 17, foto 4).

⚠ CUIDADO

Perigo de ferimento por uso indevido de utensílios

- Utilize apenas a espátula com disco de segurança, fornecida com a Thermomix TM31 para mexer os alimentos dentro do copo de mistura.
- Encaixe corretamente a tampa do copo de mistura antes de inserir a espátula através do bocal da mesma.
- Não utilize quaisquer outros utensílios tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. para mexer. Estes utensílios podem ficar presos na lâmina misturadora rotativa e causar ferimentos.

Acessório para mexer (borboleta)

- A borboleta ③ (na figura, encaixada na lâmina) ④ ajudá-lo-á a obter melhores resultados quando quiser bater natas ou claras em castelo. É igualmente o utensílio ideal para a preparação de pudins ou molhos cremosos.
- Ao ferver leite ou ao preparar pudins ou molhos, a borboleta proporciona um movimento constante dos ingredientes. Este movimento evitará que os alimentos se peguem.

É fácil instalar e desinstalar a borboleta: Instale a borboleta tal como mostrado na figura ⑤. A sua extremidade arredondada assegura a sua fácil remoção. Para remover a borboleta pegue na extremidade arredondada e levante-a em movimentos rotativos em ambos os sentidos.

⚠ CUIDADO

- Acione o seletor de velocidade apenas depois de ter bloqueado a borboleta no devido local.
- Não selecione uma velocidade superior ao nível 4 quando a borboleta estiver instalada.
- Nunca utilize a espátula quando a borboleta estiver instalada.
- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando as lâminas de mistura estiverem em movimento e a borboleta estiver instalada.







Varoma



A Varoma ① é constituída por três partes ②:
- Um recipiente Varoma (fundo)
- Um tabuleiro Varoma (meio)
- Uma tampa Varoma (topo)

Todos os elementos são fabricados em plástico de alta qualidade, próprio para alimentos.

NOTA

- Arrume sempre a Varoma com a tampa fechada ①.
- Use a Varoma só com a Thermomix TM31 (não é adequada para microondas, fornos ou outros aparelhos)



Como combinar as peças da Varoma



Pode utilizar a sua Varoma em qualquer uma das seguintes combinações:

Combinação 1:
Recipiente Varoma mais tabuleiro Varoma e tampa ②.
Esta é a melhor combinação para cozinhar diferentes alimentos, ex. vegetais com carne ou peixe, ou grandes quantidades do mesmo alimento.

Combinação 2:
Recipiente Varoma mais tampa Varoma ③.
Esta é a melhor combinação para cozinhar grandes quantidades do mesmo alimento, ex. vegetais, batatas ou grandes pedaços de carne ou salsichas.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água
Nunca utilize a Varoma sem a respectiva tampa.

IMPORTANTE:

Se a tampa da Varoma não for corretamente colocada, o vapor escapar-se-á e os alimentos no interior da Varoma não ficarão adequadamente cozidos.

Como usar corretamente a Varoma





A sua Varoma é um acessório concebido para a Thermomix TM31. Só pode ser utilizado com a mesma. Antes de cozinhar a vapor com a Varoma deverá regular corretamente a sua Thermomix TM31.

Passo 1: A Thermomix TM31
Coloque o copo de mistura em posição. Encha-o com pelo menos 0,5 litro (500 g) de água para 30 minutos de cozimento a vapor. Se utilizar o cesto, coloque-o dentro do copo de mistura e junte os ingredientes (por ex. batatas, arroz). Coloque a tampa e feche-a.

Para dar um sabor diferente pode utilizar uma mistura de vinho e água ou caldos vegetais em vez de água.

Passo 2: Encher a Varoma
Coloque a tampa ao contrário em cima da sua superfície de trabalho ④ e coloque o recipiente Varoma sobre esta – deverá encaixar precisamente nas ranhuras.
Encha o recipiente Varoma com alimentos ⑤. Tenha em atenção que algumas ranhuras deverão permanecer desobstruídas, para que o vapor se espalhe uniformemente. À medida que for enchendo a sua Varoma, coloque os alimentos que exigem um tempo de cozimento mais longo no fundo e os alimentos que exigem menos tempo de cozimento em cima.
A tampa Varoma instalada por baixo do recipiente Varoma evitará que o líquido dos vegetais lavados, fruta madura, da carne crua ou do peixe molhe a sua superfície de trabalho.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água quente

- Certifique-se sempre de que a tampa do copo de mistura e algumas saídas da Varoma estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.
- Certifique-se de que coloca a Varoma corretamente sobre o copo.

Quando utilizar o tabuleiro da Varoma, coloque-o no recipiente Varoma. Certifique-se que o tabuleiro da Varoma está encaixado de forma justa, sem esforço e simétrica. Só depois deverá colocar os alimentos ①.
Coloque a Varoma na posição correta, sobre o copo de mistura (sem o copo de medida), de modo a que fique bem encaixada ②.

Coloque a tampa da Varoma por cima. Esta deve ficar encaixada de forma ajustada e simétrica, de forma a selar a Varoma, não permitindo que o vapor se escape.







IMPORTANTE:

Nunca deixe o copo de medida na tampa do copo de mistura quando usado em conjunto com a Varoma. Se a Varoma não ficar bem posicionada, não acumulará vapor suficiente para cozinhar. Isto atrasará o processo de cozedura.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água quente

- Tenha em atenção o vapor que escapa pelas aberturas laterais e superiores da Varoma.
- Deverá manter as crianças afastadas do aparelho quando estiver a utilizar a Varoma e avisá-las dos perigos do vapor e da condensação quente.

Perigo de queimaduras por projeção de comida

- Quando utilizar a temperatura Varoma selecione apenas velocidades baixas. Velocidades altas poderão (–2) provocar respingos de comida quente ou saída de líquidos.

Passo 3: Cozinhar a vapor com o Varoma ③
Basta selecionar no mostrador de controle o tempo e a temperatura no Varoma. O processo de cozinhar a vapor começa quando você ajusta a velocidade para um nível baixo (– 2). Nesse momento o contador de minutos começa a funcionar. A água ou os ingredientes líquidos dentro do copo de mistura aquecem até 100ºC, produzindo vapor quente. O vapor passa pelo bocal da tampa do copo de mistura da Thermomix TM31 para o Varoma. Os alimentos são cozidos delicadamente no vapor quente. Atenção: a temperatura máxima no Varoma é de 120ºC, dependendo dos ingredientes usados (por exemplo, óleo).

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água

- Segure a Varoma apenas pelas pegas laterais.
- Quando retirar a tampa, segure-a de modo a que o vapor que se escapa ou qualquer líquido quente que escorra não possa entrar em contato consigo.
- Tenha em atenção que quando retira da base o recipiente Varoma, o vapor quente continua a sair pela bocal existente na tampa do copo de mistura.



Quando os ingredientes estiverem cozidos, ou para verificar se estão, rode o seletor de velocidade para a posição de copo aberto ou copo fechado (/). Para abrir a Varoma, incline ligeiramente a tampa para a frente de modo a que o vapor saia pela parte de trás ④. Preste atenção para deixar que a água da condensação escorra para o interior da Varoma segurando a tampa ao centro em cima da Varoma. Em seguida retire e coloque a tampa da Varoma virada ao contrário, sobre a sua superfície de trabalho. Levante o recipiente Varoma juntamente com o tabuleiro interior da Varoma, esperando alguns segundos para que o líquido acumulado escorra para o interior do copo de mistura. A seguir, coloque o tabuleiro interior da Varoma e a Varoma sobre a tampa.

Trabalhos práticos com a Varoma



A descrição explica claramente como é fácil utilizar a Varoma. Observe as seguintes regras básicas ao utilizar a Varoma:

- Utilize água em quantidade suficiente no copo de mistura.

IMPORTANTE:

Utilize pelo menos 0,5 litros (500 g) de água para tempos de cozimento de até 30 minutos. Para cada 15 min. a mais, adicione mais 250g de água.

- A parte inferior do recipiente e o tabuleiro interior possuem um padrão homogênea de pequenas ranhuras que garantem uma distribuição homogênea do vapor na Varoma. Os alimentos deverão ser sempre colocados de modo a que o maior número possível de ranhuras fique «livre». Dispor os alimentos de uma forma não compacta é habitualmente suficiente para garantir este efeito.
- Pode cozinhar alimentos de diferentes consistências e durezas ao mesmo tempo. Coloque os alimentos que exigem um tempo de cozimento mais longo em baixo, e os alimentos que exigem um tempo de cozimento mais reduzido em cima. Por exemplo, vegetais no tabuleiro interior da Varoma e peixe no recipiente Varoma.
- Os vegetais cozerão mais uniformemente se cortados em pedaços similares. Os tempos de cozimento indicados são aproximados, o tempo de cozimento real depende da qualidade, consistência e tamanho dos ingredientes, bem como das suas preferências pessoais.
- Unte o tabuleiro e o recipiente da Varoma de modo a garantir que alimentos como carne, peixe e massas não peguem.
- Não queira tornar os seus molhos e sopas mais espessos até estes estarem totalmente cozidos. Os ingredientes que utilizar para «engrossar» o molho podem fazer com que o vapor não se forme de modo homogêneo no copo de mistura e, deste modo, atrasar o processo de cozimemto geral.
- Poderá usar a tampa da Varoma, virada ao contrário, como coletora de líquidos do tabuleiro da Varoma (1). Poderá também ser utilizada como travessa, para servir comida diretamente da Varoma.

UTILIZAR A THERMOMIX TM31

NOTA

A Thermomix TM31 poderá deslizar
Coloque a sua Thermomix TM31 sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e não aquecível, de modo a que não deslize. Mantenha uma distância suficiente do rebordo desta superfície, para evitar que a sua Thermomix TM31 caia ao chão.

Risco de danos por Vapor
Quando utilizar a Thermomix TM31 e a Varoma certifique-se de que deixe uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.



Encontre um local fixo na sua cozinha para colocar a sua Thermomix TM31 de modo a que esteja sempre pronta e à mão quando precisar.

Ínicio do funcionamento da Thermomix TM31

Puxe com delicadeza o cabo elétrico para fora do compartimento e ligue-o a uma tomada de corrente. Pode escolher o comprimento de cabo que desejar, até o máximo de 1 m. Se não necessitar de todo o comprimento do cabo, deixe a parte que não necessita no interior da Thermomix TM31, para evitar cabos «emaranhados»! Verifique se o cabo não fica esticado, para que a balança funcione corretamente. Não deixe que o aparelho fique em cima sobre o cabo. Se isso acontecer, o aparelho não ficará apoiado firmemente sobre a superfície, e a balança não fará as pesagens corretas. O aparelho encontra-se agora pronto para funcionar. O visor indicará o modo de temporizador ②.

O aparelho é ativado, ou colocado em modo de espera, pressionando-se o botão ⏻.

Antes de começar a utilizar a sua Thermomix TM31 tenha em atenção os seguintes conselhos para tornar o seu trabalho mais fácil: É fornecido um dispositivo de segurança que evita que a Thermomix TM31 funcione se o copo de mistura não estiver instalado corretamente e a tampa não estiver devidamente bloqueada (o seletor de velocidade fica bloqueado). De igual modo, um dispositivo de segurança evita que a tampa possa ser aberta com o aparelho em funcionamento.

A balança eletrônica funciona dentro de uma gama de temperatura de –20°C a +50°C (4°F a +122°F). Se o aparelho tiver sido transportado no Inverno e a temperatura descer abaixo dos 20°C (–4°F) espere até que a Thermomix TM31 tenha novamente atingido a temperatura da sala. Deste modo, a balança incorporada funcionará na perfeição. Se não necessitar de utilizar a sua Thermomix TM31 durante um longo período de tempo, por favor desligue-a da tomada de corrente à semelhança do que faz com a maior parte dos aparelhos elétricos (reduzir o consumo de energia/ver também: Modo Sleep – «Modo de Espera», página 35).



NOTA

Riscos de danos por insuficiente arrefecimento da Thermomix TM31:
Certifique-se de que as aberturas de ventilação de ambos os lados do aparelho (1) estão sempre livres de respingos de gorduras, restos de alimentos ou resíduos semelhantes, e que não estejam cobertas. Caso contrário, pode ocorrer um dano para o aparelho.

Explicação sobre os símbolos no painel de controle



- Botões do relógio
- Botões da temperatura
- «Colher» (Mexer suave)
- «Espiga» (modo de amassar)
- Botão de pesagem (balança)
- Botão de Velocidade inversa
- Tampa fechada
- Tampa aberta
- Botão «modo de espera»

Visor multifunções

Na parte superior do painel de controlo existe um visor digital.
Este visor fornece as seguintes informações:

- balança
- relógio
- foi selecionado o modo de velocidade inversa
- Thermomix em modo de amassar (espiga)

Os símbolos e são visualizados para indicar se o aparelho está em modo de pesagem ou em modo temporizador.
Os dois últimos modos de funcionamento são igualmente indicados pelos respectivos símbolos (ou).







Pesar utilizando o botão da Balança

A balança incorporada permite-lhe pesar todos os ingredientes diretamente no copo de mistura e na Varoma. Por favor observe a seguinte sequência de passos:

Passo 1: Coloque o copo de mistura. O visor da balança mostra: o temporizador a 00:00 ②.

Passo 2: Pressione o botão de pesagem e espere até ouvir «o sinal sonoro».
O visor mostra: o peso da balança a 0.000 ③.

IMPORTANTE:
Depois de pressionar o botão da balança não toque nem encoste nada à Thermomix.

Passo 3: Coloque o primeiro ingrediente (2,0 kg máx.) e verifique a quantidade no visor da balança ④.

Passo 4: Se desejar adicionar mais ingredientes pressione novamente o botão de pesagem e adicione o ingrediente seguinte.

Repita estes passos quantas vezes forem necessárias até um peso máximo de 6 kg (2 kg no copo +4 kg na Varoma). A variação para um peso de 2 kg é de +/–30 g.

Outras informações importantes sobre a balança





A função de pesagem funciona de 5 g a 6,0 kg, em 3 fases de 2 kg.
Quando estiver a pesar ingredientes utilizando a função de pesagem adicione sempre os ingredientes lentamente pois são necessários dois a três segundos antes que a balança apresente o peso correto. Se retirar um ingrediente do copo de mistura depois de ter pressionado o botão de pesagem, a informação da figura ① aparecerá no visor.

Quando adicionar ingredientes utilizando a função de pesagem não adicione mais do que 2,0 kg de cada vez. Se adicionar mais do que 2,0 kg de uma vez o visor da balança começa a piscar, indicando uma sobrecarga ②.

Pressione sempre em primeiro lugar o botão de pesagem antes de pesar ou de utilizar a balança. Desta forma irá aumentar a precisão da balança. Tenha cuidado para não deslocar o aparelho durante o processo de pesagem.

Depois de pressionar o botão da balança, a Thermomix permanece no modo de pesagem durante 5 minutos, caso não pressione outro botão ou o botão de velocidade. Depois de 5 minutos a Thermomix retoma ao modo de relógio. Se pressionar novamente o botão da balança, os 5 minutos recomeçam.

O visor fornece informações valiosas ao pesar ou adicionar ingredientes. Lembre-se que de cada vez que adicionar um ingrediente a quantidade máxima é de 2,0 kg.

Botões e visor do relógio ⏲

Tenha em atenção a seguinte sequência de passos quando desejar aquecer ou cozinhar alimentos na sua Thermomix TM31:

Passo 1: Selecione o tempo
Utilize os botões do relógio para predefinir um tempo de funcionamento até 60 minutos ③.
Pressione a tecla «+» para aumentar o tempo de funcionamento e a tecla «–» para reduzir este tempo. Para mudar gradualmente o tempo, pressione a tecla por breves instantes. Pressione e mantenha pressionada a tecla «+» para aumentar rapidamente o tempo indicado no visor do relógio, por exemplo ④.





Seleção de Tempo:
0–1 minuto em incrementos de **1 segundo**
1–10 minutos em incrementos de **30 segundos**
10–60 minutos em incrementos de **1 minuto**

Sempre que o mostrador indicar zero, pode selecionar o tempo diretamente para um minuto pressionando o botão «–»; evitando assim fazer incrementos de um segundo.

Em seguida proceda como indicado acima. Pressione em simultâneo as duas teclas para definir o tempo visualizado para «00:00» ③.

Passo 2: Selecione a temperatura (ver pág. 30)
Selecione a temperatura apropriada conforme pretenda aquecer ou cozinhar. Caso contrário, siga as indicações do passo 3.

Passo 3: Rode o botão de velocidade (ver pág. 32)
Depois de selecionada a velocidade, o tempo pré selecionado será indicado em contagem decrescente até atingir 00:00. Quando o aparelho está em modo de mistura a frio a mistura é interrompida assim que expirar o tempo predefinido. Ouve-se um toque que indica que o processo está concluído. Quando o aparelho está em modo «aquecer» ou «cozinhar» a lâmina misturadora continua a girar em modo «colher» depois de expirado o tempo predefinido. Para desligar o toque rode o seletor de velocidade para a posição /.

IMPORTANTE:
«Aquecer» e «Cozinhar» só podem ser utilizados se tiver sido previamente selecionado um período de tempo.

Ajuste do tempo predefinido



O tempo predefinido pode ser alterado em qualquer altura durante a preparação. Pressione o botão «–» para reduzir esse tempo e pressione o botão «+» para aumentar o tempo. Se girar o seletor de velocidade para [ícone]/[ícone] antes de expirar o tempo predefinido, por exemplo para adicionar outro ingrediente, o visor pisca, para indicar o tempo atual, até que o seletor de velocidade seja virado.
A preparação dos alimentos pode então continuar sem dificuldade. Se desejar interromper o processo de mistura antes de expirar o tempo predefinido, pressione em simultâneo os dois botões do relógio. O visor deixará de piscar e poderá redefinir o tempo. Se não tiver predefinido o tempo, o relógio será automaticamente definido para um máximo de 60 minutos quando o seletor de velocidade for acionado. Depois de decorrido este tempo, ouvir-se-á um toque.

Botões de temperatura e indicadores da temperatura acesos

Os botões da temperatura podem ser utilizados para definir uma temperatura entre 37°C e 100°C (99°F e 212°F). A cada botão corresponde uma luz indicadora colorida (1) que pisca depois de pressionado o botão correspondente:

37°C (99°F) .... **= verde**
50°C e 60°C (122°F e 140°F) .... **= amarelo**
70°C e 80°C (158°F e 176°F) .... **= laranja**
90°C, 100°C e
Varoma (194°F e 212°F)........................... **= vermelho**

Os indicadores de temperatura acesos são pontos de referência. Quando tiver sido atingida a temperatura predefinida durante a cozimento, a luz indicadora pára de piscar e passa para o modo permanentemente aceso. Os indicadores acesos mostram a temperatura que foi atingida durante o processo de aquecimento. Por exemplo, se a temperatura de 90°C (194°F) for selecionada a luz correspondente começa a piscar. À medida que a Thermomix aquece as luzes de temperatura acendem-se uma a seguir à outra (37°C, 50°C, 60°C, 70°C e 80°C ou sesa 99, 122, 140, 158 e 176°F respectivamente) até ser atingida a temperatura selecionada. Nesta altura a luz correspondente passa de intermitente a permanentemente acesa. Os indicadores de temperatura iluminados são apenas valores aproximados.
Certifique-se sempre de que nenhuma das luzes indicadoras coloridas está a piscar se não desejar selecionar o modo «aquecer» ou «cozinhar» alimentos. Caso contrário, desligue a função de aquecimento pressionado o botão ⏻.
Desta forma evitará o aquecimento indesejado de ingredientes colocados no copo de mistura se tiver predefinido um determinado tempo.

Indicador de temperatura remanescente



Se o copo de mistura for novamente introduzido no aparelho enquanto ainda estiver quente, a luz correspondente acende indicando a temperatura remanescente (apenas 1 luz em modo contínuo, por ex. ② calor remanescente 60°C). Não pode ser definida nenhuma temperatura para aquecer, cozinhar ou cozinhar a vapor, a não ser que tenha sido previamente definido um tempo. Proceda sempre do seguinte modo: Comece sempre por definir um tempo, em seguida defina a temperatura e por último selecione a velocidade.

Início suave (acima de 60°C/140°F)

Se o botão turbo for pressionado enquanto a temperatura no copo de mistura for superior a 60°C (140°F) ②, o sistema eletrônico evita que os alimentos sejam projetados para o exterior aumentando a velocidade gradualmente. Este início suave só funciona se os alimentos tiverem sido aquecidos ou cozinhados na Thermomix TM31. O início suave só funciona se os alimentos que deseja misturar ou cozinhar tiverem sido aquecidos e preparados na Thermomix TM31. Se desejar utilizar a Thermomix TM31 para cozinhar alimentos que não tenham sido aquecidos no aparelho (ex. preparar um molho para carne) deverá apenas aumentar a velocidade lenta e gradualmente.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a alimentos quentes respingados
Nunca use o botão turbo, nem aumente de repente a velocidade, quando estive prepararando alimentos quentes (temperatura acima de 60°C), especialmente se eles não foram aquecidos no Thermomix TM31. Nunca segure o copo de medida quando estiver a preparar alimentos quentes.

Ajuste para o modo «aquecer suavemente»

As velocidades 2 e 3 destinam-se para o modo «aquecer suavemente». Quando estas velocidades são selecionadas, a temperatura aumenta devagar, proporcionando uma cozimento suave dos alimentos.

Regulação da temperatura da Varoma

Se o ajuste de temperatura ① no Varoma estiver ativado, podem ser alcançadas temperaturas de até 120ºC (248ºF) dependendo dos ingredientes usados (por exemplo, óleo). Em 15 minutos, à temperatura Varoma, evaporam-se 250 grs de água ou líquidos à base de água. Esta temperatura é usada para cozinhar a vapor (ver pág. 21) e saltear ingredientes.



NOTA

Nunca aqueça o copo de mistura quando este estiver vazio.

Seletor de velocidade



Pressione o seletor de velocidade para utilizar a Thermomix TM31. Estão disponíveis as seguintes velocidades:

Designação	Nível	RPM
Colher	(símbolo colher)	40
Mexer	1–3	100–500
Misturar/fazer purê	4–10	1100–10200
Misturar Picar	Turbo	10200

Definição do modo colher

A definição do modo «colher» ② pode ser selecionada utilizando o seletor de velocidade. Com esta definição, os alimentos são mexidos lentamente como se mexesse com uma colher. Se esta definição estiver selecionada, os alimentos não são cortados e ficarão em pedaços grandes.

Mexer

Utilize as velocidades baixas 1–3 para mexer suavemente. Esta velocidade reduzida é ideal para obter cozidos deliciosos.

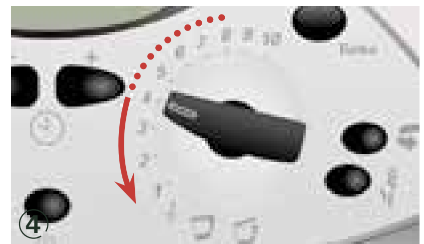
Misturar/fazer purê

Utilize a gama de velocidades de 4 a 10 ③ para um corte mais grosso, para cortar alimentos em pedaços finos e muito finos, para misturar e para fazer purê. Certifique-se sempre de que colocado o seletor de velocidade lentamente na posição desejada com o copo de medida instalado.
Assim, evita que os alimentos que deseja cortar sejam projetados para o exterior.



⚠ CUIDADO

Perigo de ferimentos devido a alimentos frios escorridos (temperatura abaixo de 60°C)
Segure firmemente o copo de medida quando estiver a usar o Thermomix TM31 com velocidades médias (3–6) e mais altas (7–10), ou quando pressionar o botão turbo a fim de picar ou bater alimentos frios.



Misturar comida quente

Ao misturar ou fazer puré de comida quente certifique-se de que não roda o seletor de velocidade rapidamente para a posição OPEN quando quer parar a mistura.Deve rodar, sempre, o seletor de velocidade primeiro para a posição 1 ④ e aguarde 3 segundos ⑤ antes de rodar para a posição OPEN ⑥.



⚠ CUIDADO

Perigo de escaldadela por salpico de comida quente
Nunca rode o seletor de velocidade rapidamente para a Posição OPEN ao misturar comida quente a velocidades superiores a 4, inclusive. Opte sempre por selecionar o nível de velocidade 1 durante, pelo menos, 3 segundos antes de passar para a posição OPEN.



Botão Turbo

Utilize o botão ⑦ para utilizar a Thermomix 31 na velocidade máxima. A função turbo só funciona enquanto este botão for pressionado e mantido nesta posição. É igualmente útil para o modo «alternativo». Se, por exemplo, desejar cortar em pedaços grandes uma grande quantidade de alimentos, pressione o botão turbo 3 ou 4 vezes (repita como necessário). Deste modo, os alimentos serão cortados uniformemente. A função turbo estará disponível quando o seletor está ajustado para ⊽ ou para o nível de velocidade 4 ou superior. Quando o seletor está ajustado para ⊽ o temporizador fica ativado. A função turbo não está disponível se o modo «massa» 🌾 estiver ativado.



⚠ CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a alimentos quentes respingados
Nunca use o botão turbo, nem aumente de repente a velocidade, quando estiver a preparar alimentos quentes (temperatura acima de 60°C), especialmente se eles não foram aquecidos no Thermomix TM31. Nunca segure o copo de medida quando estiver a preparar alimentos quentes.

Operação velocidade inversa

Pressione o botão no painel de control ① para inverter o sentido de rotação da lâmina misturadora. Pode pressionar o botão em qualquer velocidade e . A operação de velocidade inversa é indicada no visor através do símbolo adequado . Para desligar a operação velocidade inversa, carregue novamente no botão . A operação de velocidade inversa é ideal para mexer cuidadosamente alimentos delicados que não deverão ser cortados.



Modo amassar (espiga)

Utilize este modo ② para fazer massas fermentadas ou massa para pão. Para ativar o modo «Espiga» coloque o seletor de velocidade na posição e pressione o botão adequado no painel de controle.

Terá, assim, início a operação alternada para processar a massa de forma homogênea no copo de mistura. Trata-se de uma imitação de um procedimento especial de amassar utilizado no comércio de confeitaria para obter uma massa de alta qualidade. O modo «Espiga» só está disponível se o copo de mistura tiver arrefecido, depois de cozinhar, e tiver descido a uma temperatura abaixo dos 60°C (140°F). Se a temperatura for mais elevada, será ouvido um toque. Para evitar um aquecimento acidental da massa do pão, o sistema eletrônico bloqueia o sistema de aquecimento, o botão turbo e o botão de velocidade inversa quando tiver sido selecionado o modo «Espiga».

NOTA

A Thermomix TM31 poderá deslizar

Coloque a sua Thermomix TM31 sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e não aquecível, de modo a que não deslize. Mantenha uma distância suficiente do rebordo desta superfície, para evitar que a sua Thermomix TM31 caia ao chão. Quando estiver a amassar ou a cortar alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo de mistura que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que o aparelho se mova. Não deixe o equipamento a trabalhar sem supervisão, pois poderá cair da superfície de trabalho.

ASPECTOS A NÃO ESQUECER

Modo de espera («Sleep»)

Se a Thermomix TM31 estiver ligada à tomada de corrente, mas não estiver a ser utilizada (seletor ajustado para ⊽) depois de aproximadamente 15 minutos ela passará automaticamente para o modo de espera (modo sleep). O visor aparecerá em branco. Para reativar o aparelho pressione qualquer tecla do painel de controle. Para reativar a Thermomix TM31 para o modo de espera (sleep) prima e mantenha pressionado o botão ⏻ durante aproximadamente 2 segundos até que seja mostrada a indicação «OFF». O aparelho pode agora ser reativado bastando para isso, pressionar brevemente o botão on/off ⏻. No modo de espera, o consumo de energia da Thermomix TM31 é inferior a 1 W. Se não utilizar a Thermomix TM31 durante muito tempo, recomendamos que desligue o aparelho da tomada de corrente.

Proteção eletrônica do motor

Todas as receitas inclusas no livro de cozinha da Thermomix TM31 foram desenvolvidas de modo a que a proteção do motor não seja acionada desde que sejam observadas todas as indicações. Mas mesmo se as quantidades forem excedidas, o motor está protegido por uma função automática de desligar. Nestes casos, o visor apresenta a mensagem de erro «LOAd». Se o motor se desligar:

- coloque o seletor de velocidade na posição ⊽
- retire o copo de mistura do aparelho
- reduza a quantidade contida no copo de mistura e/ou adicione algum líquido
- espere aproximadamente 5 minutos (tempo de arrefecimento)
- instale novamente o copo de mistura
- reinicie a Thermomix TM31 utilizando o seletor de velocidade.
- Se a mensagem de erro «LOAd» ainda estiver visível depois de decorrido o tempo de arrefecimento por favor contate o nosso serviço de apoio a clientes.

Utilização pela primeira vez e cargas elevadas

Quando o aparelho é utilizado pela primeira vez, pode libertar algum odor. Se o motor for sujeito a uma carga elevada durante a preparação dos alimentos, o motor pode sobreaquecer e libertar algum odor, para além de poder desligar-se automaticamente. Isto é totalmente normal e, depois de decorrer o tempo de arrefecimento indicado acima, o aparelho ficará de novo pronto para ser utilizado.

LIMPEZA

À semelhança do que acontece com todos os aparelhos ou utensílios de mesa e cozinha deverá limpar a sua Thermomix TM31 – em especial a lâmina misturadora, o copo de mistura, a tampa e o cesto para cozinhar – cuidadosamente antes de o utilizar pela primeira vez.



Como limpar o copo de mistura e a tampa

Desmonte o copo de mistura e a lâmina misturadora, assim como a tampa do copo e o anel vedante (ver páginas 13, 14 e 16).

⚠ CUIDADO

Perigo de corte da Lâmina Misturadora
Não toque nas pás da lâmina misturadora. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo segure sempre pela parte superior da lâmina.

Lave o interior e o exterior do copo de mistura, (sem a lâmina) ①, com água quente ou na máquina de lavar louça; a lâmina, a espátula, a borboleta, o cesto para cozinhar, o copo de medida, a tampa do copo e a Varoma podem ser lavados do mesmo modo.
Se os alimentos estiverem agarrados utilize um agente de limpeza adequado para utensílios em aço inoxidável.

Certifique-se de que os pinos de contato situados na parte de baixo do copo de mistura estão sempre limpos e secos. Se necessário, limpe-os. Recomendamos que proceda à desmontagem do copo de mistura quando efetuar a respectiva limpeza, especialmente quando for lavado na máquina de lavar louça.

IMPORTANTE:

Nunca utilize objetos pontiagudos ou afiados na limpeza, pois poderá danificar as peças de funcionamento ou afetar a segurança do aparelho.

Como limpar a lâmina misturadora

Para limpar a lâmina misturadora segure-a sempre sob água corrente com a lâmina virada para cima ②. Para facilitar a limpeza, use uma escova ou coloque na máquina de lavar louça.



IMPORTANTE:
Não mergulhe a lâmina misturadora dentro de água, pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da lâmina.

Instale cuidadosamente a lâmina misturadora no copo misturador (incluindo o anel vedante).



Como limpar a Varoma

Para limpar a Varoma, lave todas as peças cuidadosamente com água quente e com detergente ou na máquina da louça.
Na limpeza use um pano e um detergente suave ③. Evite utilizar objetos afiados ou esfregões metálicos, uma vez que podem causar riscos.

IMPORTANTE:
Todos os componentes podem ser lavados na máquina lava-louças. Coloque as peças de plástico, em especial a tampa do copo de mistura, na prateleira superior da máquina, para não ficarem deformadas devido à exposição a elevadas temperaturas. Alguns alimentos, como caril, sumo de cenoura e alimentos com alto teor de ácido cítrico, podem provocar manchas. Retire o mais rapidamente possível estas substâncias da tampa, da espátula, do cesto para cozinhar e de todas as peças da Varoma. Qualquer mancha residual desaparecerá com o tempo e não afetará a sua saúde ou o correto funcionamento das peças.

Como limpar a Thermomix TM31



Antes da limpeza, desligue o aparelho da tomada de corrente.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza, ou se o aparelho não for usado durante muito tempo.
- Não mergulhe a Thermomix TM31 dentro de água. Limpe apenas com um pano úmido. Não permita que entre água ou sujeiras para o seu interior.

O corpo do aparelho principal pode ser limpo com um pano umedecido ①. Utilize o mínimo de água possível para evitar a entrada de humidade no interior do aparelho.

Informação adicional para limpeza

Algumas peças de plástico podem ficar ligeiramente desbotadas, mas isso não afetará a sua saúde nem o correto funcionamento das peças.

Se o copo de mistura com a a lâmina misturadora, a tampa e o copo de medida estiverem apenas ligeiramente sujos é suficiente, executar uma curta operação de mistura.
Para isso coloque 1 litro de água e algumas gotas de detergente no copo de mistura, selecione a velocidade 5 ou 6 e pressione algumas vezes o botão ↻.
A seguir a esta operação, lave cuidadosamente com água e, se necessário, use também um pano suave.

Para melhorar a ventilação durante a armazenagem, não feche o copo de mistura com o copo de medida.

NOTAS PARA AS SUAS RECEITAS

Use as receitas dos livros de cozinha da Thermomix TM31 como guia para adaptar as suas próprias receitas. A fácil interpretação passo a passo das nossas receitas permite-lhe preparar facilmente as suas receitas com a sua Thermomix TM31.

Ordem dos ingredientes

Quando preparar alimentos seguindo as suas próprias receitas considere a ordem dos passos necessários.

Pesagem dos ingredientes

Antes de pesar o primeiro ingrediente coloque a balança a «0,000» pressionando o botão de pesagem. Adicione os ingredientes.
Atenção: Nunca exceda os 2 litros de capacidade do copo de mistura!

Ordem das pré-regulações

Obterá melhores resultados tendo em conta a seguinte ordem das regulações: Selecione o tempo necessário se pretende aquecer a comida. Tratando-se de aquecer comida delicada selecione o botão velocidade inversa.

Exemplo: Cozinhar comida delicada

Regulações: 5 min./100°C/ /vel. 1
1. regule o relógio para 5 minutos
2. pressione 100°C no botão da temperatura
3. pressione o botão de velocidade inversa
4. coloque o seletor de velocidade na posição 1

Exemplo: Triturar vegetais

Regulações: 7 seg./vel. 5
1. regule o relógio para 7 segundos
2. coloque o seletor de velocidade na posição 5

Exemplo: Amassar massas

Regulações: 2 min./ /
1. regule o relógio para 2 minutos
2. coloque o seletor de velocidade na posição
3. pressione o botão de velocidade de espiga

Triturar e fazer purê

Quando triturar ingredientes ou fizer purê, pré selecione um certo período de tempo e observe o resultado. Se o resultado obtido não for o desejado prolongue o tempo.

Tempos de aquecimento

Os tempos de aquecimento variam de acordo com o seguinte:
a) temperatura inicial dos ingredientes que deseja aquecer
b) quantidade, peso e volume dos ingredientes
Atenção: Nunca exceda a capacidade máxima do copo de mistura ou da Varoma
c) condutibilidade calorífica do alimento a cozinhar
d) nível de aquecimento
e) velocidade
f) utilização dos acessórios (com/sem o cesto para cozinhar/Varoma)

RESOLUÇÃO DE AVARIAS

Erro:	**Ação:**
Impossível ligar o aparelho	Certifique-se de que o cabo de ligação está corretamente Ligado, na tensão correta da tomada e de que a tampa está corretamente bloqueada. Verifique se o aparelho ainda está em modo de espera (sleep mode).
O aparelho não aquece	Certifique-se de que o tempo de cozimento e a temperatura foram predefinidos.
O aparelho para enquanto está a funcionar	Ver seção intitulada «Proteção eletrônica do motor» na página 35.
Problemas com a balança	Verifique: ao pressionar o botão de pesagem, não toque na Thermomix; nada deve ficar encostado à Thermomix; o cabo de alimentação não está em tensão; os «pés» da Thermomix estão limpos; a bancada de trabalho é limpa, sólida, plana e sem vibrações; não arraste a Thermomix sobre a bancada.

Visualização de Erros:

A Thermomix TM31 inclui uma função especial que indica a causa do erro no visor. Se o visor mostrar a indicação «E.r» seguida de dois dígitos, por favor contate o serviço de apoio ao cliente responsável da Vorwerk e indique a mensagem de erro (ex. E.r 53 = avaria no sensor da temperatura) caso não seja possível resolver o problema retirando a ficha de alimentação da tomada e reiniciando o aparelho. Relativamente à mensagem «LOAd» por favor consulte as notas na página 35.

As mensagens de erro do aparelho podem ser referentes a situações em que é necessário fazer a re-inicialização (reset) do aparelho, como descrito abaixo:

1. Puxando a ficha de alimentação da tomada:
   E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
2. Rodando o selector de velocidade para a posição e, em seguida, para a posição :
   E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
3. Apenas pelo serviço de apoio a clientes:
   E.r 71, 72

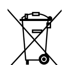
⚠ ATENÇÃO

Perigo de choque elétrico

Inspecione regularmente o seu aparelho e respectivos acessórios incluindo o copo de mistura para detectar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança. Se detectar algum dano, não utilize o aparelho e contate o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk. O copo de sua máquina somente pode ser utilizado em máquinas da mesma tensão, ou seja, copos 127 V só podem ser utilizados em máquinas 127 V e o mesmo para 220 V.

REGULAMENTAÇAO LEGAL/ COPYRIGHT

Para clientes residentes em Estados Membros da UE:



«Como proprietário de um aparelho elétrico ou eletrônico, a lei proíbe (segundo a Directiva CEE 2002/96/CE de 27 de Janeiro de 2003 relativa a equipamentos elétricos e eletrónicos velhos, bem como segundo as legislações nacionais aplicáveis nos Estados-membros da UE em que a referida diretiva é transposta) deitar este produto ou os seus componentes elétricos/eletrónicos no lixo doméstico sem separação. Por favor, use os pontos de deposição gratuita indicados para o efeito.»

Copyright ©

Instruções a respeito do mercado norte-americano

Por favor tome em consideração que, até à data, o Thermomix TM31 (em seguida referido como «aparelho») tem sido e continua a ser fabricado, comercializado, vendido e distribuído exclusivamente pela empresa Vorwerk International Strecker & Co. (em seguida referida como «Vorwerk»).

O aparelho não foi desenvolvido nem idealizado para o mercado norte-americano, e também não foi aprovado nem lançado no mercado norte-americano. Consequentemente, o aparelho não está sendo vendido ou promovido de qualquer maneira pela Vorwerk, ou por quaisquer outros intervenientes nos EUA. Além disso, nenhum serviço de assistência para o aparelho é oferecido pela Vorwerk ou por quaisquer outros intervenientes nos EUA.

A Vorwerk não assume nem assumirá qualquer tipo de responsabilidade no que se refere a quaisquer tipos de danos e/ou perdas (inclusive, mas não circunscrito, a quaisquer danos ou perdas de caráter direto, indireto, especial, acidental, punitivo, ou na forma de consequências, bem como quaisquer perdas de lucros, quaisquer perdas de negócios e quaisquer danos respeitantes a danos, ferimentos ou morte, os quais possam de qualquer modo surgir, estar relacionados, ou que possam resultar do uso do aparelho nos EUA. Isto inclui danos e/ou perdas devidos a diferentes tensões elétricas utilizadas nos EUA. As pessoas que utilizam o aparelho nos EUA ficam inteiramente e pessoalmente responsáveis por quaisquer riscos daí resultantes.

GARANTIA/SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Garantia

Para saber o período de garantia, consulte o seu contrato de venda.

A Thermomix TM31 só deverá ser reparada pelo serviço de apoio ao cliente responsável da Vorwerk.

Use só os utensílios fornecidos com a Thermomix TM31 (páginas 10–11) ou utensílios originais da Vorwerk Thermomix.
Nunca use a Thermomix TM31 com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Thermomix, caso contrário, a sua garantia será anulada.

Serviço de apoio ao cliente

Para mais informações, contate o seu agente Thermomix ou o representante no seu país, ou consulte o site www.thermomix.br.

Endereço do Fabricante
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

Contato no Brasil:
www.thermomix.com.br

thermomix

ID: 23349-1015 BR

